PL

TR

KULINARISK

Design and Quality
IKEA of Sweden

POLSKI

Pełny wykaz punktów serwisowych współpracujących z firmą IKEA wraz z numerami telefonów w poszczególnych krajach znajduje się na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

TÜRKÇE

IKEA tarafından tayin edilen Satış Sonrası Servis Sağlayıcılarının ve ilgili ulusal telefon numaralarının tam listesi için lütfen bu kılavuzun son sayfasına bakınız.

POLSKI 4
TÜRKÇE 37

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Programy automatyczne	20
		Korzystanie z akcesoriów	21
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	6	Dodatkowe funkcje	23
		Wskazówki i porady	25
Instalacja	9	Konserwacja i czyszczenie	26
Opis urządzenia	10	Rozwiązywanie problemów	30
Panel sterowania	11	Dane techniczne	31
Przed pierwszym użyciem	13	Efektywność energetyczna	32
Codzienna eksploatacja	14	OCHRONA ŚRODOWISKA	33
Funkcje zegara	19	GWARANCJA IKEA	34

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

⚠ Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.

- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwodostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieciom w wieku do 3 lat nie wolno zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna

wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych

części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

Eksploatacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

Czyszczenie pirolityczne

ⓘ Zagrożenie pożarem i poparzeniem.

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
  - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się usunąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia.
  Urządzenie znacznie się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
  - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary,

które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  – Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi – w tym dla noworodków lub osób z problemami zdrowotnymi.

Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany lampy należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie lamp tego samego typu.

Utylizacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.
- **Materiały opakowaniowe**: Materiały, z których wykonano opakowanie nie szkodzą środowisku i nadają się do ponownego przetworzenia. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować, wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Montaż

Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna

OSTRZEŻENIE! Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

W zestawie z urządzeniem jest przewód zasilający.

Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

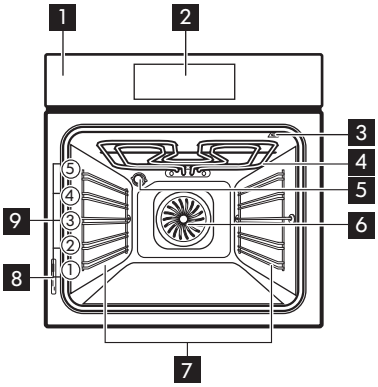
Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm^2)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

Opis urządzenia

Widok urządzenia



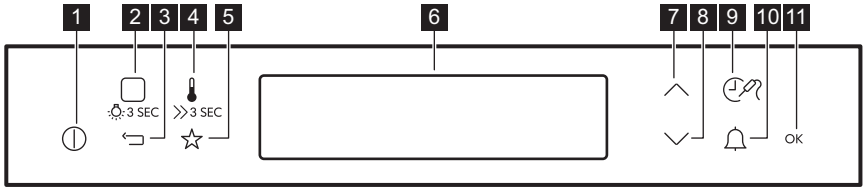
1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Gniazdo termosondy
4 Grill
5 Oświetlenie
6 Wentylator
7 Prowadnice blach, wyjmowane
8 Tabliczka znamionowa
9 Poziomy umieszczenia potraw

Akcesoria

- **Ruszt** x 2
  Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta** x 1
  Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha** x 1
  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Czujka temperatury** x 1
  Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe** x 2 komplety
  Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

Panel sterowania

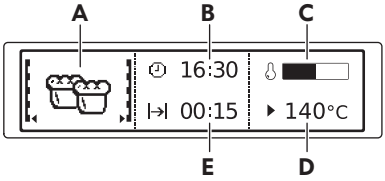
Sterowanie elektroniczne



	Symbol	Funkcja	Uwagi
1	⏻	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	▢ 3 SEC	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Dotknąć jednokrotnie symbolu, aby wybrać funkcję pieczenia lub menu: Gotowanie wspomagane. Ponowne dotknięcie symbolu umożliwia przełączanie pomiędzy menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać ▢ przez 3 sekundy.
3	⮌	Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć symbolu i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4	🌡 3 SEC	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Dotknąć i przytrzymać symbol przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.

	Symbol	Funkcja	Uwagi
5	☆	Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
7	∧	Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu
8	∨	Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć symbolu, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia czujki temperatury.
10		Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

Wyświetlacz



A. Funkcja pieczenia
B. Aktualny czas
C. Wskaźnik nagrzewania
D. Temperatura
E. Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualny czas	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
|→|	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.

Symbol	Funkcja	
→|	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ﹀ i ﹀, aby wyzerować czas.
	Obliczanie	Urządzenie oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik nagrzewania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.
	Wskaźnik szybkiego grzania	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

Przed pierwszym użyciem

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

ⓘ Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.
Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

Pierwsze podłączenie

Podłączając urządzenie do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

1. Nacisnąć ﹀ lub ﹀, aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem nagrzać wstępnie urządzenie tylko z rusztami i blachami do pieczenia ciasta w środku.

1. Wybrać funkcję: Pieczenie tradycyjne (górna/dolna grzałka) ⎓ i maksymalną temperaturę.

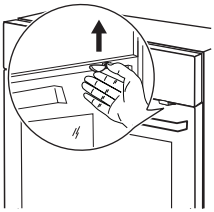
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

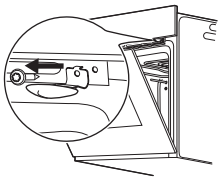
Używanie mechanicznej blokady uruchomienia

Urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia. Znajduje się ona pod panelem sterowania, po jego prawej stronie.

Aby otworzyć drzwi piekarnika z zainstalowaną blokadą uruchomienia, należy pociągnąć dźwignię zabezpieczenia w górę, jak pokazano na rysunku.



Podczas zamykania drzwi piekarnika nie należy pociągać blokady.
Aby zdemontować blokadę uruchomienia, należy otworzyć drzwi piekarnika i usunąć blokadę za pomocą wkrętaka typu torx. Wkrętak typu torx znajduje się w opakowaniu z elementami montażowymi piekarnika.



Po zdemontowaniu blokady uruchomienia należy ponownie wkręcić śrubę na swoje miejsce.

Codzienna eksploatacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ﹀ lub ﹀, aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć OK, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

ⓘ Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć ⮌.

Przegląd menu

Menu główne

Symbol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę programów automatycznych.
	Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
	Piroliza	Czyszczenie pirolityczne.
	Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
☆	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Symbol	Podmenu	Opis
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
°C»	Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
	Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
	Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.

Symbol	Podmenu	Opis
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
	Pomoc w czyszczeniu	Ułatwia przejście przez proces czyszczenia.
	Przypominanie o czyszcz.	Przypominanie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
i	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne (Górna/dolna grzałka).
	Pieczenie tradycyjne (górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne (Górna/dolna grzałka).
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Termoobieg + para	Do pieczenia chleba, ciast i ciasteczek. Oszczędność energii podczas pieczenia. W celu uzyskania wymaganych efektów pieczenia funkcji tej należy używać zgodnie z tabelą pieczenia dla funkcji Termoobieg + para. Aby uzyskać więcej informacji na temat zalecanych ustawień, należy zapoznać się z tabelą pieczenia dla funkcji Termoobieg + para w rozdziale Wskazówki i porady. Na podstawie tej funkcji określana była klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.
	Pieczenie ekonomiczne	Użycie tej funkcji umożliwia zmniejszenie zużycia energii podczas pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z rozdziałem Wskazówki i porady i tabelą pieczenia dotyczącą odpowiedniej funkcji.
	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki w ćwiartkach, sajgonki.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
	Turbo grill	Do pieczenia na jednym poziomie większych kawałków mięsa lub drobiu z kością. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do wypieku chleba.
	Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw jak lasagne czy dania ziemniaczane. Również zapiekanie i przyrumienianie.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Wyrastanie ciasta	Do kontrolowanego wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii lub grzybów).
	Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
	Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję pieczenia.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawia się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.

Wskaźnik szybkiego grzania

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.

Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.

Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pokazywany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

Funkcje zegara

Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
🔔	Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Włączyć funkcję za pomocą 🔔. Nacisnąć ^ lub ˇ, aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć OK, aby rozpocząć odliczanie.
|→|	Czas	Służy do ustawiania czasu pracy urządzenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
→|	Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po upływie 5 sekund.

Przy korzystaniu z funkcji zegara: Czas, Koniec urządzenie wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Urządzenie wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

Ustawianie funkcji zegara

Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.
Funkcje: Czas i Koniec nie działają podczas korzystania z termosondy.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć ^ lub ˇ, aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.

Funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia jest kontynuowana po zakończeniu Czas.

Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa. Funkcja nie działa podczas korzystania z czujki temperatury.

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

2. Nacisnąć, aby włączyć lub, aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć OK.

Programy automatyczne

OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Przepisy w Internecie

Przepisy dla programów automatycznych dostępnych w tym urządzeniu można znaleźć w naszej witrynie internetowej: www.ikea.com. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

Urządzenie umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

ⓘ Podczas używania funkcji: Wybór ręczny w urządzeniu stosowane są ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.

Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, należy wprowadzić ciężar produktu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję: Automatyka wagowa. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
5. Dotknąć ^ lub ˇ, aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Rozpocznie się program automatyczny.

6. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć ^ lub ˇ, aby zmienić ciężar produktu.
7. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

ⓘ Korzystając z niektórych programów, należy po 30 minutach obrócić potrawę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

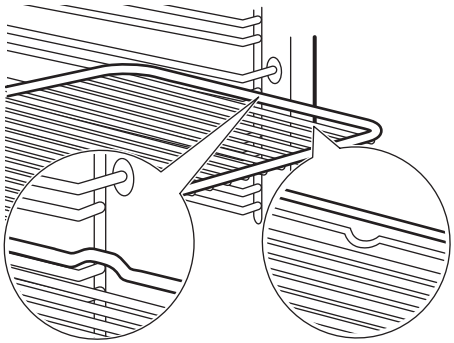
Korzystanie z akcesoriów

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

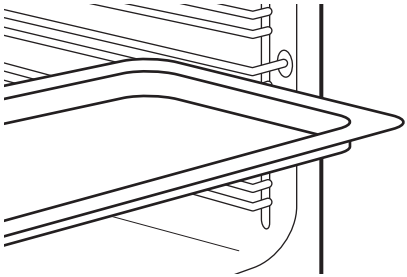
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



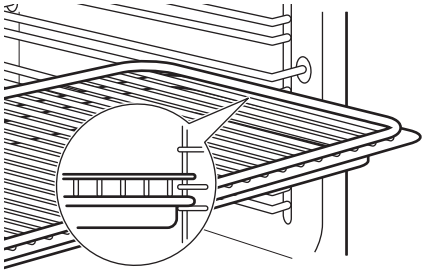
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Termosonda

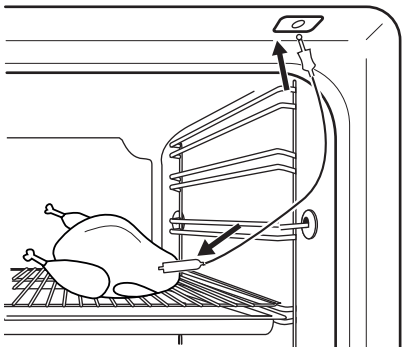
Do ustawienia są dwie wartości temperatur: temperatura piekarnika oraz temperatura wewnątrz produktu.

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

UWAGA! Należy stosować wyłącznie termosondę w zestawie z urządzeniem lub odpowiednie części zamienne.

Podczas pieczenia termosonda musi pozostawać w mięsie, a jej wtyczka musi być podłączona do gniazda w urządzeniu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Umieścić końcówkę termosondy wewnątrz mięsa.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w górnej części komory.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

4. Nacisnąć ^ lub ˇ w ciągu maksymalnie 5 sekund, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Czas zakończenia pieczenia różni się w zależności od ilości żywności, ustawionej temperatury piekarnika (minimum 120°C) oraz trybu pracy. Urządzenie oblicza czas zakończenia pieczenia w ciągu około 30 minut.

6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, należy nacisnąć .

Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.

OSTRZEŻENIE! Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy.

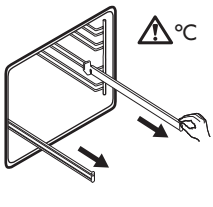
Używanie prowadnic teleskopowych

ⓘ Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

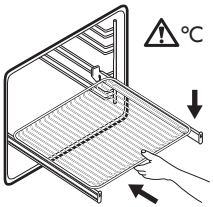
⚠ **UWAGA!** Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1



Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.

2



Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza urządzenia.

Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte do wnętrza urządzenia.

ⓘ Prowadnic teleskopowych można również używać z blachami lub naczyniami dołączonymi do urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Dodatkowe funkcje

Ulubione

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubione. Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Dotknąć kilka razy ⏱, aż na wyświetlaczu pojawi się: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu.

Pierwsza litera będzie migać.

7. Dotknąć ﹀ lub ﹀, aby zmienić literę.
8. Nacisnąć OK.

Zacznie migać następna litera.

9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.

10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, dotknąć ﹀ lub ﹀ i nacisnąć OK, aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Ulubione.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć ☆, aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione.

Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć urządzenia.

ⓘ Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi blokują się automatycznie.
Po dotknięciu dowolnego symbolu pojawi się odpowiedni komunikat na wyświetlaczu.

1. Dotknąć ⏻, aby włączyć wyświetlacz.
2. Dotknąć jednocześnie 🔒 i ☆, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie 🔒, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

ⓘ Jeśli włączona jest funkcja Piroliza, podczas jej działania drzwi będą zamknięte, a na wyświetlaczu będzie widoczny symbol klucza.

Aby wyłączyć funkcję, należy nacisnąć 🔒. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Nacisnąć ponownie 🔒, a następnie OK w celu potwierdzenia.

ⓘ Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.

Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie 🔒, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie 🔒, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ⏻), aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

- Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
- Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie lub wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja pieczenia, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Czujka temperatury,Czas, Koniec.

Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
  - gdy urządzenie jest włączone;
  - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
  - jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

Wskazówki i porady

Informacje ogólne

- Wyjąć ruszty i blachy z komory, aby przyspieszyć proces wstępnego nagrzewania.
- W urządzeniu jest pięć poziomów. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej

recyrkulacji pary. Dzięki obecności pary, system ten umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Jeśli w piekarniku widać wilgoć, należy na kilka minut pozostawić otworzone drzwi urządzenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.
- Do pieczenia chleba idealnie nadaje się funkcja górna/dolna grzałka przy domyślnie ustawionej temperaturze.

Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

Tabela pieczenia

Tabele pieczenia znajdują się w książce kucharskiej w naszej witrynie internetowej.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

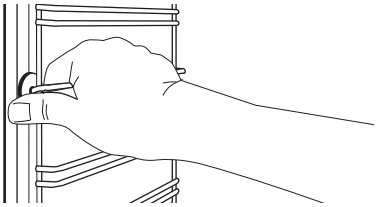
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Jeśli komora piekarnika po użyciu jest mokra, należy ją osuszyć.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

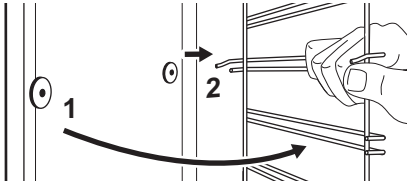
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

Wyjmowanie prowadnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.



1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

Piroliza

UWAGA! Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.

Procedura czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć:

- Jeśli nie wyjęto wtyczki termosondy z gniazda.
- Jeśli nie zamknięto drzwi piekarnika.

Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.

UWAGA! Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich jednocześnie z funkcją: Piroliza. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

1. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypaliły się od gorącego powietrza.
2. Włączyć urządzenie i z głównego menu wybrać funkcję: Piroliza. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Ustawić czas trwania procedury czyszczenia:

Opcja	Opis
Krótka	1 godz. przy nieznacznym zabrudzeniu
Normalna	1 godz. 30 min przy zwykłym zabrudzeniu
Intensyw.	2 godz. 30 min przy znacznym zabrudzeniu

4. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

ⓘ Po rozpoczęciu czyszczenia pirolitycznego drzwi blokują się, a oświetlenie nie działa.

ⓘ Aby zatrzymać funkcję czyszczenia pirolitycznego przed jej ukończeniem, należy wyłączyć urządzenie.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Po zakończeniu działania funkcji urządzenie jest bardzo gorące. Należy odczekać, aż urządzenie wystygnie. Występuje zagrożenie poparzeniem.

ⓘ Po zakończeniu działania funkcji, w fazie schładzania, drzwi są nadal zablokowane. Podczas fazy schładzania niektóre funkcje urządzenia są niedostępne.

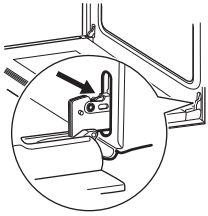
Czyszczenie drzwi piekarnika

W drzwiach piekarnika są cztery szyby.Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wyjąć do wyczyszczenia.

ⓘ Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

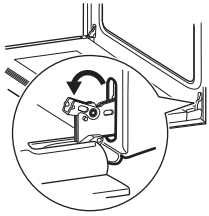
⚠ **UWAGA!** Nie używać urządzenia bez szyb.

1



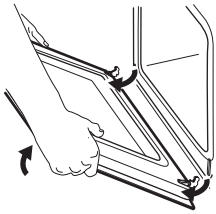
Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.

2



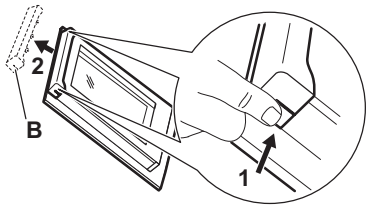
Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.

3



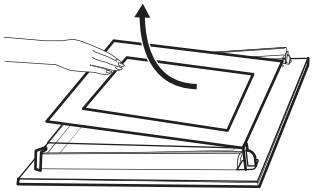
Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

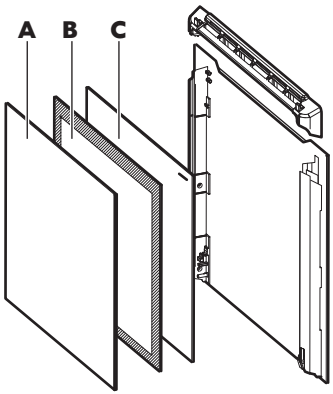
Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



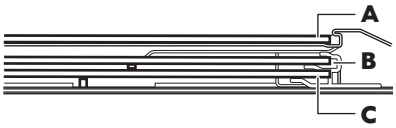
Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha.

Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Należy upewnić się, że szyby (A, B i C) włożono w odpowiedniej kolejności. Na środkowej szybie (B) znajduje się ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy upewnić się, czy po zamontowaniu szyby powierzchnia jej obramowania (B) w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.



Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

⚠ **UWAGA!** Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.
3. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
4. Wyczyścić szklany klosz.
5. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową: 40 W, 230 V (50 Hz), odporność na temperaturę 350°C (typ połączenia: G9).
6. Zamontować klosz.

Rozwiązywanie problemów

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy…

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczkę termosondy włożono nieprawidłowo do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu ponownie pojawia się kod błędu, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

Dane dla serwisu

Jeżeli nie można znaleźć rozwiązania, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 361 mm 416 mm
Powierzchnia blachy do pieczenia ciasta	1438 cm²	

Górna grzałka	2300 W
Dolna grzałka	1000 W
Grill	2300 W
Rozszerzenie pola grzejnego	2400 W
Łączna moc znamionowa	3480 W
Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz
Liczba funkcji	19

Efektywność energetyczna

Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu	KULINARISK 203.008.75
Klasa efektywności energetycznej	81.2
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Ciężar	38.6 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

Oszczędzanie energii

Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady
Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem
Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe
W przypadku niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

Podtrzymywanie temperatury potraw
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem
Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać, tylko gdy jest potrzebne.

Termoobieg + para
Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. W czasie działania tej funkcji temperatura w komorze piekarnika może różnić się od temperatury pokazanej w cyklu pieczenia, a czas pieczenia może różnić się od czasu pieczenia w innych programach.

Podczas korzystania z funkcji Termoobieg + para oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

GWARANCJA IKEA

Ile trwa gwarancja IKEA?

Niniejsza gwarancja obowiązuje przez okres pięciu (5) lat od daty pierwszego zakupu urządzenia w sklepie IKEA, przy czym w przypadku urządzeń oznaczonych marką LAGAN okres ten wynosi dwa (2) lata. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał rachunku. Wykonywanie prac gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia ani nowych części.

Jakich urządzeń nie obejmuje pięcioletnia (5-letnia) gwarancja IKEA?

Urządzeń oznaczonych marką LAGAN oraz wszystkich urządzeń zakupionych w sklepach IKEA przed dniem 1 sierpnia 2007 r.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Serwis IKEA, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub sieci autoryzowanych partnerów serwisowych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje usterki spowodowane wadliwością konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia używane w warunkach gospodarstwa domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale zatytułowanym "Czego nie obejmuje gwarancja?". W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia usterek, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty dojazdu, pod warunkiem dostępności urządzenia dla potrzeb wykonania naprawy bez konieczności ponoszenia szczególnych kosztów o ile powstała usterka jest związana z wadą konstrukcyjną lub materiałową objętą gwarancją. Przy uwzględnieniu powyższych warunków zastosowanie mają przepisy UE (Dyrektywa 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione stają się własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i rozstrzyga, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, serwis IKEA lub autoryzowany partner serwisowy decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt. Ujawniona wada zostanie usunięta na nieodpłatnie w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego serwisu.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.

- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i żarówek.
- Części niefunkcjonalnych i dekoracyjnych, nie mających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie: filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelek, żarówek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów, chyba że można wykazać, że uszkodzenia takie zostały spowodowane wadami produkcyjnymi.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego bądź przypadków niezastosowania części oryginalnych.
- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku służbowego.
- Uszkodzenia w trakcie transportu. Jeśli klient sam transportuje urządzenie do domu lub pod inny adres, IKEA nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, jeśli IKEA dostarcza urządzenie na adres klienta, niniejsza gwarancja będzie obejmowała ewentualne uszkodzenia urządzenia powstałe podczas takiej dostawy.
- Koszt przeprowadzenia początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli usługodawca reprezentujący IKEA lub autoryzowany serwisant IKEA naprawią lub wymienią urządzenie w ramach niniejszej gwarancji, taki usługodawca lub autoryzowany serwisant w razie potrzeby ponownie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie.

Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do pracy prawidłowo wykonanej przez wykwalifikowanego specjalistę, przy zastosowaniu oryginalnych części IKEA, w celu dostosowania urządzenia do wymagań bezpieczeństwa technicznego obowiązujących w innym państwie członkowskim UE.

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Udzielona przez IKEA gwarancja przyznaje Państwu określone uprawnienia, które obejmują bądź wykraczają poza wymogi przepisów prawa krajowego w poszczególnych państwach. Gwarancja ta nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski. W przypadku urządzeń zakupionych w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług gwarancyjnych powstaje wyłącznie wówczas gdy:

- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom technicznym państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja w ramach gwarancji;
- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom zawartym w Instrukcji Montażu oraz informacji

dotyczących bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

SERWIS urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z Serwisem IKEA w celu:

1. zgłoszenia reklamacji w ramach niniejszej gwarancji;
2. uzyskania wyjaśnień dotyczących instalacji urządzenia w zestawach kuchennych IKEA. Serwis nie udziela wyjaśnień dotyczących:
   - ogólnej instalacji zestawów kuchennych IKEA;
   - podłączenia do instalacji elektrycznych (jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód i wtyczkę), wodnych i gazowych, które powinno być wykonane przez autoryzowanego technika serwisowego.
3. uzyskania wyjaśnień dotyczących treści instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia IKEA.

Aby umożliwić nam świadczenie jak najlepszych usług, przed skontaktowaniem się z nami prosimy o uważne przeczytanie Instrukcji Montażu lub Instrukcji Obsługi zawartych w niniejszej broszurze.

Kontakt z IKEA w razie potrzeby skorzystania z serwisu

Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista danych kontaktowych IKEA wraz z numerami telefonów.

W celu przyspieszenia obsługi serwisu zalecamy skorzystanie z numerów telefonicznych wymienionych na końcu niniejszego dokumentu. Należy zawsze korzystać z numerów podanych w broszurze przeznaczonej dla konkretnego urządzenia. Dzwoniąc do IKEA należy pamiętać o numerze artykułu (ośmiocyfrowym kodzie) danego urządzenia IKEA.

PROSIMY O ZACHOWANIE RACHUNKU!
Stanowi on dowód zakupu oraz warunek skorzystania z gwarancji. Na rachunku podana jest również nazwa oraz numer aurtykułu (ośmiocyfrowy kod) każdego zakupionego przez Państwa urządzenia.

Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

Wszelkie dalsze pytania niezwiązane z serwisem Państwa urządzeń proszę kierować do najbliższego telecentrum IKEA. Zalecamy uważne przeczytanie dokumentacji urządzenia przed skontaktowaniem się z nami.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	37	Ek fonksiyonlar	55
Güvenlik talimatları	39	İpuçları ve yararlı bilgiler	57
Montaj	42	Bakım ve temizlik	58
Ürün tanımı	43	Sorun giderme	61
Kontrol paneli	43	Teknik veriler	63
İlk kullanımdan önce	45	Enerji verimliliği	63
Günlük kullanım	46	ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER	64
Saat fonksiyonları	51	Tüketicinin Seçimlik Hakları	65
Otomatik programlar	52	IKEA GARANTİSİ	65
Aksesuarların kullanılması	53		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

⚠ Güvenlik Bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montajın ve kullanımın yaralanma ve hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Talimatları daha sonra da kullanmak için saklayın.

Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve bakım işlemi çocuklar tarafından, denetim altında olmadıkları sürece, yapılmamalıdır.

- Cihaz çalışırken 3 yaşındaki veya daha küçük çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının. Sürekli gözetim altında tutulmadığı sürece 8 yaşından küçük çocuklar mutlaka fırından uzakta tutulmalıdır.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Bakım yapmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik çarpması ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler, yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Ana güç kaynağı kablosunun zarar görmesi durumunda, bir elektrik hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Pirolitik temizleme uygulamadan önce dökülen tüm kalıntılar arındırılmalıdır. Fırından tüm parçaları çıkarın.
- Raf desteklerini çıkartmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarın. Ray desteklerini ters sırayla takın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek sensörünü (yemekölçeri) kullanın.

Güvenlik talimatları

Montaj

⚠ **UYARI!** Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulbundan tutarak çekmeyin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazın güvenli yapıların altına ve yanına kurulmasını sağlayın.
- Cihazın yanlarında bulunan diğer cihaz ve üniteler, cihaz ile bitişik ve aynı boyda olmalıdır.

Elektrik bağlantısı

⚠ **UYARI!** Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğunda emin olun.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Priz çoğaltıcıları ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Özellikle kapak sıcak olduğunda, elektrik kablolarının cihazın kapağına temas etmesini veya yaklaşmasını engelleyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Montajdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazı kapatmak için elektrik kablosunu çıkarırken kablodan çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.
- Bu cihaz, EEC yönergeleri ile uyumludur.

Kullanım

⚠ **UYARI!** Yaralanma, yanık ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu makine, sadece evde kullanım içindir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihazı çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihaz suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle cihazı kullanmayın.

- Açık cihaz kapağına baskı uygulamayın.
- Cihazı çalışma tezgahı veya eşya koyma yeri gibi kullanmayın.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağını açarken cihaza kıvılcım veya çıplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar koymayın.

⚠ **UYARI!** Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
  - cihazın alt kısmına fırın kabı veya diğer cisimleri direkt olarak koymayın.
  - cihazın alt boşluğuna direkt olarak alüminyum folyo koymayın.
  - sıcak cihaza doğrudan su koymayın.
  - yemek pişirmeyi bitirdikten sonra nemli tabak ve yiyecekleri cihazın içinde bırakmayın.
  - aksesuarları çıkarırken ve takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Yaş pasta için derin pişirme kabı kullanın. Meyve suları kalıcı paslanmalara neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Oda ısıtma gibi başka amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Pişirme işlemini daima fırın kapağı kapalı halde yapın.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapı), cihaz çalışırken kapının kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

Bakım ve Temizlik

⚠ **UYARI!** Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapak ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihaz içerisindeki yağ veya yiyecek kalıntıları yangına neden olabilir.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız ambalajın üzerinde belirtilen güvenlik talimatlarına uyun.

Pirolitik Temizleme

ⓘ Yangın ve yanık riski.

- Pirolitik temizleme veya İlk Kullanım fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın boşluğundan şunları temizleyin:
  - Her türlü yiyecek kalıntıları, yağ veya gres döküntüleri / kalıntıları.
  - Çıkarılabilir parçalar (ürünle birlikte temin verilen raflar, yan raylar vb. dahil olmak üzere), özellikle de yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, kaplar ve benzeri malzemeler.
- Pirolitik temizleme konusundaki tüm talimatları dikkatle okuyun.
- Pirolitik temizleme devam ederken çocukları cihazdan uzak tutun. Cihaz çok fazla ısınır ve sıcak hava, ön soğutma menfezlerinden salınır.
- Pirolitik temizleme, yiyecek kalıntılarından ve cihazın ana malzemelerinden dumanlar çıkmasına sebep olabilen ve yüksek ısıda

gerçekleşen bir işlemdir; bu sebeple tüketicilere şunları yapmaları şiddetle tavsiye edilir:
  – Her bir Pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
  – Maksimum sıcaklıkta ilk defa çalıştırdığınızda, işlem sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
- İnsanların aksine, bazı kuşlar ve sürüngenler tüm Pirolitik Fırınların temizlenmesi sırasında ortaya çıkan dumana karşı aşırı derecede hassas olabilirler.
  – Pirolitik temizleme sırasında ve ardından ve iyi havalandırılmış bir alanda maksimum sıcaklıkta ilk kullanımda tüm evcil hayvanları (özellikle kuşları) cihaz çevresinden uzaklaştırın.
- Ayrıca küçük ev hayvanları da Pirolitik temizleme programı çalışıyorken Pirolitik Fırınların etrafında meydana gelen ani ısı değişimlerine karşı son derece hassas olabilirler.
- Tencere, tava, tepsi, kap ve benzerlerinin teflon olmayan yüzeyleri, tüm Pirolitik Fırınların yüksek ısıda Pirolitik temizleme fonksiyonu sırasında zarar görebilir. Bu işlem aynı zamanda düşük seviyede tehlikeli dumanların ortaya çıkmasına da neden olabilir.
- Pirolitik Fırınlardan veya Yemek Kalıntılarından dolayı ortaya çıkan ve burada bahsedilen duman, küçük çocuklar ve özel tıbbi durumu olan kişiler de dahil olmak üzere insan sağlığına zarar verir nitelikte değildir.

İç aydınlatma

- Bu cihaz için kullanılan halojen lamba veya lamba ampulü türü, sadece ev cihazları içindir. Ev aydınlatması için kullanmayın.

⚠ **UYARI!** Elektrik çarpması riski.

- Lambayı değiştirmeden önce cihaz fişini prizden çekin.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

Elden Çıkarma

⚠ **UYARI!** Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların ve hayvanların cihazda kapalı kalmasını önlemek için kapağı çıkarın.
- **Ambalaj malzemesi**:
  Ambalaj malzemesi çevre dostu ve geri dönüştürülebilir özelliktedir. Plastik parçalar PE, PS vb. uluslararası kısaltmalarla tanımlanmıştır. Ambalaj malzemesini yerel atık yönetimi tesisinde bu amaç için sunulan konteynerlere atın.

Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB

BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatcı: Electrolux A.Ş

Tarlabaşı Cad. No:35 34435-Taksim-Beyoğlu_Istanbul

Electrolux tüketici danışma merkezi: 0 850 250 35 89

www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır.

Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

Montaj

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Montaj

ⓘ Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik tesisatı

⚠ **UYARI!** Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

ⓘ "Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu cihaz ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

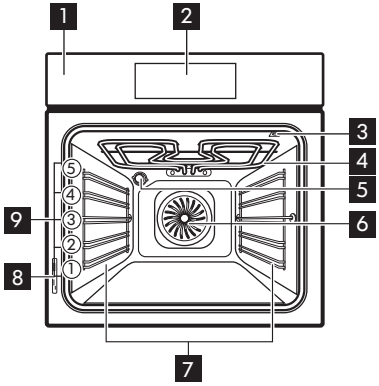
Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo bölümü (mm^2)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Fırın kablosu (yeşil / sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

Ürün tanımı

Genel görünüm



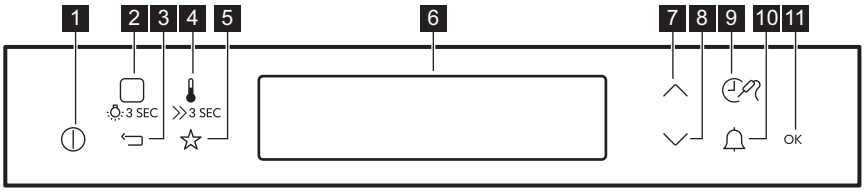
1 Kontrol paneli
2 Elektronik programlayıcı
3 İç sıcaklık sensörü prizi
4 Izgara
5 Lamba
6 Fan
7 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
8 Bilgi etiketi
9 Raf konumları

Aksesuarlar

- **Tel raf** x 2
  Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi** x 1
  Kek, çörek ve bisküviler için.
- **Tava- / Pişirme kabı** x 1
  Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.
- **Yemeköl̈çer** x 1
  Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskopik ray sistemleri** x 2 set
  Raflar ve tepsiler içindir.

Kontrol paneli

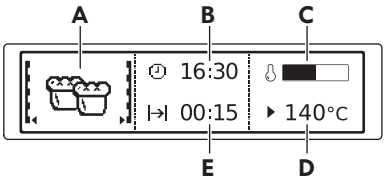
Elektronik programlayıcı



	Sembol	Fonksiyon	Açıklama
1	⏻	AÇIK / KAPALI	Cihazı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için.

	Sembol	Fonksiyon	Açıklama
2		Isıtma Fonksiyonları veya Yardımlı Pişirme	Bir ısıtma fonksiyonu ya da menü seçmek için sembole dokunun: Yardımlı Pişirme. Menüler arasında geçiş için sembole yeniden dokunun: Isıtma Fonksiyonları, Yardımlı Pişirme. Işığı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için, ☐ öğesine 3 saniye süreyle dokunun.
3		Geri tuşu	Menüde bir seviye geri gitmek içindir. Ana menüyü görüntülemek için sembole 3 saniye süreyle dokunun.
4		Sıcaklık ayar düğmesi	Sıcaklığı ayarlamak ya da cihazın mevcut sıcaklığını görmek içindir. Fonksiyonu etkinleştirmek ya da devre dışı bırakmak için 3 saniye süreyle sembole dokunun: Hızlı ısıtma.
5		Favoriler	Favori programlarınızı kaydetmek ve seçmek içindir.
6	-	Gösterge Ekranı	Cihazın geçerli ayarlarını gösterir.
7		Yukarı tuşu	Menüde yukarı ilerlemek içindir.
8		Aşağı tuşu	Menüde aşağı ilerlemek içindir.
9		Zaman ve ek fonksiyonlar	Farklı fonksiyonları ayarlamak içindir. Bir ısıtma fonksiyonu çalıştığında, zamanlayıcıyı ya da fonksiyonları ayarlamak için sembole dokunun: Fonksiyon Kilidi, Favoriler, Isıt+Beklet,Ayarla + Git. Yemekölçer ayarlarını da değiştirebilirsiniz.
10		Zaman Ayarı	Fonksiyonu ayarlamak için: Zaman Ayarı.
11	OK	Tamam	Bir seçimi veya ayarı onaylamak içindir.

Ekran



A. Isıtma fonksiyonu
B. Saat
C. Isıtma göstergesi
D. Sıcaklık
E. Bir fonksiyonun süresi veya bitiş zamanı

Diğer ekran göstergeleri:

Simge	Fonksiyon	
	Zaman Ayarı	Fonksiyon çalışıyor.
	Saat	Ekranda geçerli zamanı görüntüler.
|→|	Süre	Ekranda pişirme için gerekli zaman gösterilir.
→|	Bitiş	Ekranda pişirmenin ne zaman tamamlandığı gösterilir.
	Sıcaklık	Ekranda sıcaklık gösterilir.
	Zaman Göstergesi	Ekranda ısıtma fonksiyonunun ne kadar çalışacağı gösterilir. Saati sıfırlamak için ﹀ ve ﹀ tuşlarına aynı anda basın.
	Hesaplama	Cihaz pişirme süresini hesaplar.
	Isıtma Göstergesi	Ekranda cihazın sıcaklığı gösterilir.
	Hızlı Isıtma Göstergesi	Fonksiyon devrededir. Isıtma süresini azaltır.
	Otomatik Ağırlıkölçer	Ekranda otomatik tartma sisteminin devrede olduğu ya da ağırlığın değiştirilebileceği gösterilir.
	Isıt+Beklet	Fonksiyon devrededir.

İlk kullanımdan önce

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

İlk Temizlik

Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları cihazdan çıkarın.

"Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

Cihazı ve aksesuarları ilk kullanım öncesinde temizleyin.
Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine takın.

İlk Bağlantı

Cihazı ana şebekeye bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi sonrasında dil, gösterge kontrastı, gösterge parlaklığı ve zaman ayarlarını yapmanız gerekecektir.

1. Değer girmek için ^ veya ˇ tuşuna basın.
2. Onaylamak için OK öğesine basın.

Ön ısıtma

İlk kullanımdan önce cihazın içinde sadece tel raf ve pişirme tepsileri varken önceden ısıtın.

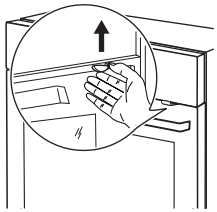
1. Fonksiyonu ayarlayın: Geleneksel Pişirme (Üst/Alt Isıtma) fonksiyonu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
2. Cihazı 1 saat çalıştırın.
3. Fonksiyonu ayarlayın: Sıcak Hava fonksiyonu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
4. Cihazı 15 dakika çalıştırın.

Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Cihazdan koku ve duman yayılabilir. Bu normal bir durumdur. Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

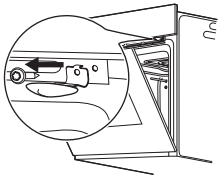
Mekanik kapak kilidinin kullanımı

Cihazda çocuk kilidi mevcuttur ve etkinleştirilmiştir. Sağ bölümdeki kontrol panelinin üzerindedir.

Fırın kapağını çocuk kilidi kurulu haldeyken açmak için, çocuk kilidinin kulpunu resimde gösterildiği gibi yukarıya doğru çekiniz.



Fırının kapağını, çocuk kilidini çekmeden kapatın.
Çocuk kilidini çıkarmak için, fırın kapağını açın ve torx anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın. Torx anahtarı, fırın tesisat çantasının içindedir.



Çocuk kilidini çıkardıktan sonra, vidayı deliğe tekrar takın.

Günlük kullanım

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Menülerde gezmek

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Menü seçeneğini seçmek için ˇ ya da ^ tuşuna basın.

3. Alt menüye geçmek veya ayarı kabul etmek için OK tuşuna basın.

ⓘ Herhangi bir noktada ana menüye geri dönmek için ⮌ tuşunu kullanın.

Menülere genel bakış

Ana menü

Simge	Menü ögesi	Uygulama
	Isıtma Fonksiyonları	Isıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.
	Yardımlı Pişirme	Otomatik programların bir listesini içerir.
	Favoriler	Kullanıcı tarafından oluşturulan favori pişirme programlarının bir listesini içerir.
	Pirolitik	Pirolitik temizleme.
	Temel Ayarlar	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
☆	Spesiyaliteler	Ek ısıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.

Şunların alt menüleri: Temel Ayarlar

Simge	Alt menü	Açıklaması
	Zamanı Ayarlayın	Saatteki geçerli zamanı ayarlar.
	Zaman Göstergesi	AÇIK iken cihazı kapadığınızda, geçerli saati gösterir.
°C»	Hızlı ısıtma	AÇIKKEN, bu fonksiyon ısıtma süresini azaltır.
	Ayarla + Git	Bir fonksiyonu ayarlamak ve kontrol panelinde bulunan herhangi bir sembole basarak aktifleştirmek içindir.
	Isıt+Beklet	Pişirme süresi tamamlandığında hazırlanan yemeği 30 dakika boyunca sıcak tutar.
	Zaman Uzatma	Zaman uzatma fonksiyonunu etkinleştirir ve devre dışı bırakır.
◑	Gösterge Kontrastı	Gösterge kontrastını kademe kademe ayarlar.
	Gösterge Parlaklığı	Gösterge parlaklığını kademe kademe ayarlar.
	Dil	Gösterge ekranının dilini ayarlar.

Simge	Alt menü	Açıklaması
	Sinyal Ses Seviyesi	Tuş sesi ve sinyal seviyelerini kademe kademe ayarlar.
	Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini etkinleştirir ve devre dışı bırakır. AÇMA / KAPAMA dokunmatik alanının sesini devre dışı bırakmak mümkün değildir.
	Alarm/Hata Sinyalleri	Alarm sinyallerini etkinleştirir ve devre dışı bırakır.
	Temizlik Asistanı	Temizlik işleminde size yardım eder.
	Temizlik Uyarısı	Cihazı temizleme zamanını hatırlatır.
i	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.
	Fabrika Ayarlari	Tüm ayarları fabrika ayarlarına getirir.

Isıtma Fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu		Uygulama
	Sıcak Hava	Aynı anda üç adede kadar raf konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir.Sıcaklığı, fonksiyondan 20 - 40 °C daha düşük ayarlayın: Geleneksel Pişirme (Üst/Alt Isıtma).
	Geleneksel Pişirme (Üst/Alt Isıtma)	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.
	Pizza Konumu	Çok iyi kızarmış ve gevrek tabanlı olması gereken yemekleri tek bir raf konumunda pişirmek içindir. Sıcaklığı fonksiyon için 20 - 40 °C'den daha düşüğe ayarlayın: Geleneksel Pişirme (Üst/Alt Isıtma).
	Düşük Isıda Pişirme	Yumuşak, sulu kızartmalar hazırlamak içindir.
	Alt Isıtma	Altı gevrek olması gereken kekleri pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.

Isıtma fonksiyonu		Uygulama
	Sıcak Hava (Nemli)	Ekmek, kek ve hamur işlerini kızartmak içindir. Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için. İstenen pişirme sonuçlarını elde etmek için bu fonksiyon Sıcak Hava (Nemli) pişirme tablolarına göre kullanılır. Önerilen ayarlarla ilgili daha fazla bilgi almak için İpuçları ve Yararlı Bilgiler, Sıcak Hava (Nemli) tablosuna bakın. Bu fonksiyon, EN 60350-1'e göre enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanıldı.
	ECO Kızartma	Bu fonksiyonu pişirme sırasında kullandığınızda, enerji tüketimini en iyi hale getirir. Önerilen ayarlarla ilgili daha fazla bilgi almak için İpuçları bölümüne, eşdeğer fonksiyona sahip tabloya bakın.
	Dondurulmuş Yiyecekler	Patates kızartması, elma dilim patates, sigara böreği gibi hazır yiyeceklerin gevrek olması için kullanılır.
	Izgara	Yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
	Hızlı Izgara	Çok miktardaki yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
	Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Ayrıca ızgara yapmak ve yüzeyi kızartmak içindir.

Spesiyaliteler

Isıtma fonksiyonu		Uygulama
	Ekmek	Ekmek pişirmek içindir.
	Graten	Lazanya veya patates graten gibi yemekler içindir. Ayrıca ızgara yapmak ve yüzeyi kızartmak içindir.
	Hamur Kabartma	Pişirme öncesinde mayalanmış hamurun kontrollü şekilde kabarmasını sağlamak içindir.

Isıtma fonksiyonu		Uygulama
(≋)	Tabak Isıtma	Tabakları, servisten önce ısıtmak içindir.
—	Konserve Yapma	Turşu gibi sebze konserveleri yapmak içindir.
(≋)	Kurutma	Dilimlenmiş meyvelerin (elma, erik, şeftali gibi) ve dilimlenmiş sebzelerin (domates, kabak, mantar gibi) kurutulması içindir.
— — —	Sıcak Tutma	Yiyecekleri sıcak tutmak içindir.
(≋)	Buz Çözme	Bu fonksiyon, sebze ve meyve gibi dondurulmuş yiyeceklerin buzlarını çözmek için kullanılabilir. Buz çözme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir.

Bir ısıtma fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Menüyü seçin: Isıtma Fonksiyonları.
3. Onaylamak için OK öğesine basın.
4. Bir ısıtma fonksiyonunu seçin.
5. Onaylamak için OK öğesine basın.
6. Sıcaklığı ayarlayın.
7. Onaylamak için OK öğesine basın.

Isıtma göstergesi

Bir ısıtma fonksiyonunu etkinleştirdiğinizde, ekrandaki çubuk yanar. Çubuk, sıcaklığın arttığını gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında sesli ikaz 3 kez duyulur ve çubuk yanıp söner ve ardından kaybolur.

Hızlı Isıtma Göstergesi

Bu fonksiyon ısıtma süresini azaltır.

ⓘ Hızlı ısıtma fonksiyonu devredeyken fırına yemek koymayın.

Fonksiyonu etkinleştirmek için, 3 saniye boyunca »3 SEC tuşunu basılı tutun. Isıtma göstergesi değişir.

Atıl ısı

Cihazı devre dışı bıraktığınızda, ekranda atıl ısı gösterilir. Yemeği sıcak tutmak için, bu sıcaklığı kullanabilirsiniz.

Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonları tablosu

Saat fonksiyonu		Uygulama
🔔	Zaman Ayarı	Geri sayım ayarlamak içindir (maksimum 2 saat 30 dakika). Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Fonksiyonu etkinleştirmek için 🔔 öğesini kullanın. Dakikayı ayarlamak için ^ veya ˇ tuşuna basın ve başlamak için OK tuşuna basın.
|→|	Süre	Bir çalışma uzunluğunu ayarlamak için (maks. 23 saat 59 dakika).
→|	Bitiş	Bir ısıtma fonksiyonu için kapanma süresini ayarlamak içindir (maksimum 23 saat 59 dakika).

Bir saat fonksiyonu için zamanı ayarladıysanız, 5 saniye sonra geri sayım başlar.

Saat fonksiyonlarını: Süre, Bitiş şeklinde kullanırsanız, cihaz ayarlanan sürenin %90'ı geçtikten sonra rezistansları kapatır. Cihaz, süre tamamlanana kadar (3 - 20 dakika), pişirme işlemini devam ettirmek için atıl ısıyı kullanır.

Saat fonksiyonlarının ayarlanması

Fonksiyonları kullanmadan önce: Süre, Bitiş, ilk olarak bir ısıtma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlamanız gerekir. Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır. Fonksiyonları kullanabilirsiniz: Süre ve Bitiş cihazı daha sonra belirtilmiş bir zamanda otomatik olarak etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak istiyorsanız aynı anda kullanabilirsiniz. Fonksiyon: Süre ve Bitiş yemekölçeri kullanırken çalışmaz.

1. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
2. Ekranda gerekli saat fonksiyonu ve ilgili sembol görünene kadar tuşuna tekrar tekrar basın.
3. Gerekli süreyi ayarlamak için ^ ya da ˇ tuşuna basın.
4. Onaylamak için OK öğesine basın.

Süre bittiğinde, sesli bir sinyal duyulur. Cihaz devre dışı kalır. Gösterge ekranında bir mesaj görüntülenir.

5. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basmanız yeterlidir.

Isıt+Beklet

Fonksiyonun koşulları:

- Ayarlanan sıcaklık 80°C'nin üstünde olmalıdır.
- Fonksiyon: Süre ayarlanır.

Fonksiyon: Isıt+Beklet hazırlanan yemeği 30 dakika süreyle 80 °C sıcaklıkta tutar. Pişirme ya da kızartma işlemi bittikten sonra devreye girer.

Bu fonksiyonu menüde etkinleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz: Temel Ayarlar.

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Isıtma fonksiyonunu seçin.
3. Sıcaklığı 80°C üzerinde ayarlayın.
4. Ekranda şu gösterilene kadar tuşuna arka arkaya basın: Isıt+Beklet.
5. Onaylamak için OK tuşuna basın.

Fonksiyon sona erdiğinde, sesli bir sinyal duyulur.
Isıtma fonksiyonları fırın ayarlarını değiştirdiğinizde de açık kalır.

Zaman Uzatma

Fonksiyon: Zaman Uzatma, Süre süresi dolduktan sonra ısıtma fonksiyonunun işleme devam etmesini sağlar.

Süre veya Otomatik Ağırlıkölçer ile tüm ısıtma fonksiyonlarında uygulanabilir.
Yemekölçer gerektiren ısıtma fonksiyonlarında kullanılmaz.

1. Pişirme süresi bittiğinde, sesli bir sinyal duyulur. Herhangi bir sembole basın.

Ekranda şu mesaj gösterilir.

2. Etkinleştirmek için ya da iptal etmek için tuşuna tuşuna basın.
3. Fonksiyon uzunluğunu ayarlayın.
4. OK öğesine basın.

Otomatik programlar

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Çevrimiçi yemek tarifleri

Bu cihaz için belirlenen otomatik programlara yönelik yemek tariflerini www.ikea.com adresinde bulabilirsiniz. Uygun Yemek Tarifleri Kitabı'nı bulmak için, cihaz boşluğunun ön tarafındaki değer plakasında bulunan madde numarasını kontrol edin.

Yardımlı Pişirme ile Otomatik Tarifler

Bu cihazda, kullanabileceğiniz hazır tarifler vardır. Bu tarifler sabittir, değiştirilemez.

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Menüyü seçin: Yardımlı Pişirme. Onaylamak için OK tuşuna basın.
3. Kategoriyi ve yemeği seçin. Onaylamak için OK tuşuna basın.
4. Bir tarif seçin. Onaylamak için OK tuşuna basın.

Şu fonksiyonu kullandığınızda: Manuel, cihaz otomatik ayarları kullanır. Bunları diğer fonksiyonlar gibi değiştirebilirsiniz.

Yardımlı Pişirme ile Otomatik Ağırlıkölçer

Bu fonksiyon kızartma süresini otomatik olarak hesaplar. Bunu kullanmak için yiyeceğin ağırlığını girmek gerekir.

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Menüyü seçin: Yardımlı Pişirme. Onaylamak için OK tuşuna basın.
3. Kategoriyi ve yemeği seçin. Onaylamak için OK öğesine basın.
4. Fonksiyonu seçin: Otomatik Ağırlıkölçer. Onaylamak için OK tuşuna basın.
5. Yiyecek ağırlığını ayarlamak için ^ ya da ˇ düğmesine dokunun. Onaylamak için OK öğesine basın.

Otomatik program başlar.

6. İstediğiniz an ağırlığı değiştirebilirsiniz. Ağırlığı değiştirmek için ^ ya da ˇ öğesine basın.
7. Süre bittiğinde, sesli bir sinyal duyulur. Sinyal sesini devre dışı bırakmak için herhangi bir sembole basmanız yeterlidir.

ⓘ Bazı programlarda 30 dakika sonunda yiyeceği çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

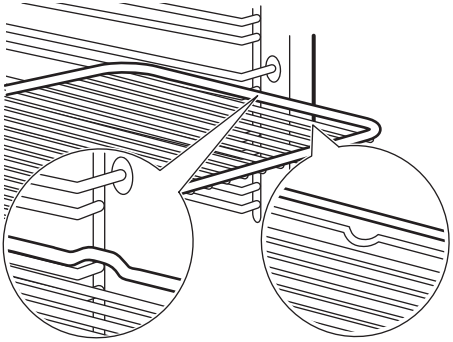
Aksesuarların kullanılması

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların takılması

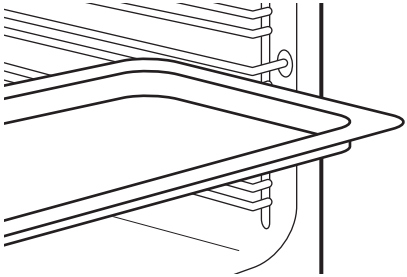
Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



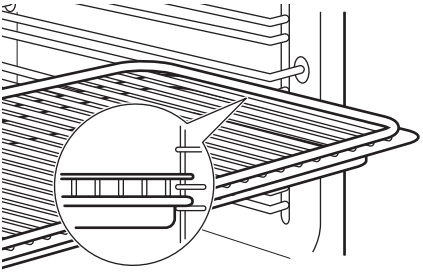
Derin pişirme kabı:

Derin pişirme kabını raf desteğinin kılavuz çubukları arasına itin.



Tel rafı ve derin pişirme kabını birleştirin:

Derin pişirme kabını, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



Güvenliği artırmak için yukarıda küçük girinti. Girintiler, rafların düşmesini de önleyen araçlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

İç sıcaklığı sensörü

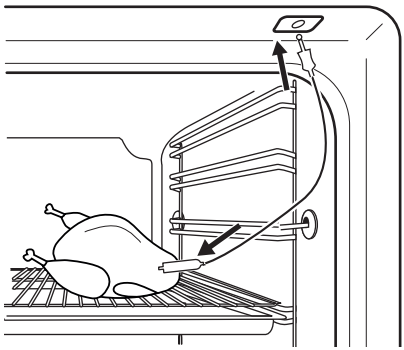
Ayarlanması gereken iki sıcaklık vardır: fırın sıcaklığı ve merkez ısı.

Yemekölçer, etin iç sıcaklığını ölçer. Et, ayarlanan sıcaklığa geldiğinde cihaz devre dışı bırakılır.

DİKKAT! Yalnızca size verilen yemekölçeri ya da doğru yedek parçaları kullanın.

Yemekölçer pişirme süresince etin içinde ve prize takılı kalmalıdır.

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Yemekölçerin ucunu, etin merkezine yerleştirin.
3. Yemekölçerin fişini, boşluğun üstündeki prize takın.



Gösterge ekranında yemekölçer sembolü gösterilir.

4. Yemekölçeri ayarlamak için 5 saniyeden daha az süre boyunca ^ ya da ˇ düğmesine basın.
5. Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.

Cihaz yaklaşık bir bitiş zamanı hesaplar. Bitiş zamanı farklı yemek miktarlarına, ayarlanan fırın sıcaklığına (minimum 120 °C) ve çalıştırma modlarına göre değişiklik gösterir. Cihaz yaklaşık 30 dakika içinde bitiş zamanını hesaplar.

6. İç sıcaklığı değiştirmek için tuşuna basın.

Et, ayarlanan iç sıcaklığa ulaştığında bir sesli ikaz duyulur. Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır.

7. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basmanız yeterlidir.
8. Yemekölçerin fişini prizden çıkarın ve eti fırından alın.

UYARI! İç sıcaklık sensörü sıcaktır. Yanma riski vardır. Yemekölçeri ve fişini çıkartırken dikkatli olun.

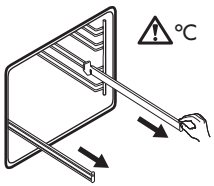
Teleskopik rayların kullanılması

Sonraki kullanımlar için teleskobik ray sistemi montaj talimatlarını saklayın.

Teleskobik rayları kullanarak rafları daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

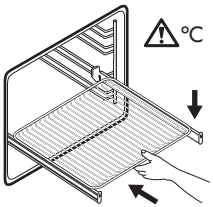
⚠ **DİKKAT!** Teleskobik rayları bulaşık makinesinde yıkamayın. Teleskobik rayları yağlamayın.

1



Sağ ve sol teleskobik rayları dışarı çekin.

2



Tel rafı, teleskobik ray sisteminin üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin.

Fırın kapağını kapatmadan önce teleskopik rayları cihazın içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

ⓘ Teleskobik rayları, cihazla birlikte verilen tepsi ve kaplarla da kullanabilirsiniz.

⚠ **UYARI!** "Ürün tanımı" bölümüne bakın.

Ek fonksiyonlar

Favoriler

Süre, sıcaklık ya da ısıtma fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Bunlar şu menüde bulunmaktadır: Favoriler. 20 adet program kaydedebilirsiniz.

Bir programın kaydedilmesi

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Bir ısıtma fonksiyonu ya da bir otomatik program ayarlayın.
3. Ekranda gösterilene kadar arka arkaya tuşuna dokunun: KAYDET.
4. Onaylamak için OK öğesine basın.

Ekranda ilk hafıza kayıt alanı konumu gösterilir.

5. Onaylamak için OK öğesine basın.
6. Programın adını girin.

İlk harf yanıp söner.

7. Harfi değiştirmek için ﹀ ya da ﹀ öğesine dokunun.
8. OK öğesine basın.

Sonraki harf yanıp söner.

9. Gerekirse 7. adımı tekrarlayın.
10. OK tuşunu basılı tutarak kaydedin.

Bir hafıza kayıt alanı üzerine yazabilirsiniz. Ekranda ilk hafıza kayıt alanı konumu gösterilirken, mevcut programın üzerine yazmak için ﹀ ya da ﹀ düğmesine dokunun ve OK düğmesine basın.

Menüden program adını değiştirebilirsiniz: Program Ismini Değiştir.

Programın etkinleştirilmesi

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Menüyü seçin: Favoriler.
3. Onaylamak için OK öğesine basın.
4. Favori program ismini seçin.
5. Onaylamak için OK öğesine basın.

☆ tuşuna basarak menüye doğrudan erişin: Favoriler.

Çocuk Kilidinin Kullanılması

Çocuk Kilidi açıkken, cihaz kazara çalıştırılamaz.

ⓘ Pirolitik fonksiyon çalışıyorsa, kapı otomatik olarak kilitlenir. Herhangi bir simgeye bastığınızda gösterge ekranında bir mesaj gösterilir.

1. Gösterge ekranını etkinleştirmek için ⏻ tuşuna dokunun.
2. Ekranda bir mesaj gösterilene kadar ⏲ ve ☆ tuşlarına aynı anda dokunun.

Çocuk Kilidini devre dışı bırakmak için 2. adımı tekrarlayın.

Fonksiyon Kilidi

Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazara değiştirilmesini önler. Fonksiyonu yalnızca cihaz çalışırken etkinleştirebilirsiniz.

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Bir ısıtma fonksiyonu ya da ayarını ayarlayın.
3. Ekranda şu gösterilene kadar ⏲ tuşuna arka arkaya basın: Fonksiyon Kilidi.
4. Onaylamak için OK öğesine basın.

ⓘ Pirolitik fonksiyon çalıştığında, kapı kilitlenir ve ekrana bir anahtar sembolü gelir.

Fonksiyonu kapatmak için ⏲ öğesine basın. Gösterge ekranında bir mesaj görüntülenir. ⏲ sembolüne tekrar ve ardından onaylamak için OK sembolüne basın.

ⓘ Cihazı devre dışı bıraktığınızda, işlev de devre dışı kalır.

Ayarla + Git

Fonksiyon, bir ısıtma fonksiyonu (ya da bir programı) ayarlamanızı ve sembollerden birine bir kez basarak daha sonra kullanmanızı sağlar.

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
3. Ekranda şu gösterilene kadar ⏲ tuşuna arka arkaya basın: Süre.
4. Zamanı ayarlar.
5. Ekranda şu gösterilene kadar ⏲ tuşuna arka arkaya basın: Ayarla + Git.
6. Onaylamak için OK tuşuna basın.

Fonksiyonu başlatmak için bir sembole (⏻ hariç) basın: Ayarla + Git. Ayarlanan ısıtma fonksiyonu başlatılır.

Isıtma fonksiyonu sona erdiğinde, sesli bir sinyal duyulur.

ⓘ
- Isıtma fonksiyonu çalışırken Fonksiyon Kilidi açıktır.
- Menü: Temel Ayarlar fonksiyonu açmanızı ve kapatmanızı sağlar: Ayarla + Git.

Otomatik Kapanma

Isıtma fonksiyonunun çalışması ve herhangi bir ayarı değiştirmemeniz durumunda, güvenlik nedeniyle cihaz, bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık (°C)	Kapanma zamanı (sa.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

ⓘ Otomatik kapanma, şu fonksiyonlarla çalışmaz: Fırın Içi Aydınlatma, Yemek Sensörü,Süre, Bitiş.

Gösterge parlaklığı

Gösterge parlaklığı için iki mod vardır:

- Gece parlaklığı - cihaz kapalıyken ekran parlaklığı 22:00 ile 06:00 saatleri arasında daha düşüktür.
- Gündüz parlaklığı:
  – cihaz açıkken.
  – gece parlaklığında sembollerden birine dokunursanız (AÇIK / KAPALI hariç), ekran sonraki 10 saniye için yeniden gündüz parlaklığına geçer.
  – cihaz kapalı olduğunda ve fonksiyon şu şekilde ayarlandığında: Zaman Ayarı. Fonksiyon sonlandığında ekran yeniden gece parlaklığına geçer.

Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihaz yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Güvenlik termostatı

Cihazın hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostatı bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

İpuçları ve yararlı bilgiler

Genel bilgiler

- Ön ısıtma yaparken, en yüksek performans için tel rafları ve tepsileri fırın boşluğundan çıkarın.
- Cihazda beş adet raf konumu bulunmaktadır. Raf konumlarını cihazın altından başlayarak sayın.
- Cihaz, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeniden kullanılır hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem sayesinde buharlı bir ortamda pişirebilir ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlayabilirsiniz. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.
- Cihazın içinde veya cam kapı panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Pişirme sırasında fırın kapısını açarken mutlaka fırından uzakta durun. Fırının içerisinde nem olduğunu fark ederseniz, kapağı birkaç dakika açık bırakın.
- Her kullanımdan sonra cihazdaki buğulanmayı temizleyin.
- Pişirme sırasında doğrudan cihaz zeminine hiçbir nesne ve bileşenlerin üzerine alüminyum folyo koymayın. Bu, pişirme sonuçlarının değişmesine ve emaye kaplamasının zarar görmesine neden olabilir.

Kek pişirme

- Fırın kapısını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.
- Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.
- Varsayılan sıcaklıkta Üst / Alt Isıtma, ekmek pişirmek için idealdir.

Et ve balık pişirme

- Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken derin tava/pişirme kabı kullanın.
- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, derin

tava/pişirme kabına biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.

Pişirme tabloları

Pişirme tabloları için, internet sitemizde bulabileceğiniz Yemek Tarifleri Kitabı'na başvurun.

Bakım ve temizlik

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizlik hakkında açıklamalar

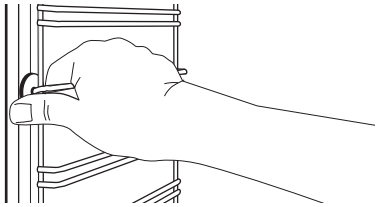
- Cihazın ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı sıcak su ile temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için özel bir temizlik maddesini kullanın.
- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer yemek artıkları yangına sebep olabilir. Izgara tavası için risk daha yüksektir.
- Zorlu kirleri özel fırın temizleyici ile çıkarın.
- Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın.
- Yapışmaz aksesuarlarınız varsa, bunları temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler veya bulaşık makinesi kullanmayın. Yapışmaz kaplamanın hasar görmesine neden olabilir.
- Kullanımdan sonra ıslaksa fırın boşluğunu kurulayın.

Paslanmaz çelik veya alüminyum cihazlar

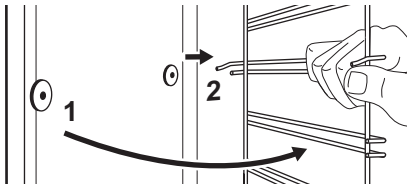
ⓘ Fırın kapısını sadece ıslak bir bez ya da süngerle temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulayın. Yüzeye zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyin.

Raf desteklerini

Fırını temizlemek için, raf desteklerini sökün.



1. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan çekin.



2. Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip bütün ızgarayı çıkarın.

Raf desteklerini ters sırayla takın.

ⓘ Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.

Pirolitik

⚠ **DİKKAT!** Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.

Pirolitik temizleme işlemi aşağıdaki koşullarda başlayamaz:

- yemekölçer fişini prizden çıkarmadıysanız.
- fırın kapağını tam olarak kapatmadıysanız.

En inatçı kalıntıları elle temizleyin.

DİKKAT! Aynı odada bulunan başka cihazlar da varsa, aşağıdaki sebepten dolayı bu cihazları bu fonksiyonla aynı zamanda kullanmayın: Pirolitik Cihazın zarar görmesine neden olabilir.

1. Kapağın iç tarafını sıcak suyla temizleyin, böylece yemek artıkları sıcak havadan yanmaz.
2. Cihazı çalıştırın ve ana menüden şu fonksiyonu seçin: Pirolitik. Onaylamak için OK tuşuna basın.
3. Temizleme prosedürünün süresini ayarlayın:

Seçenek	Açıklaması
Hafif	Az miktarda kir için 1 saat
Normal	Normal miktarda kir için 1 saat 30 dakika
Yoğun	Yüksek miktarda kir için 2 saat 30 dakika

4. Onaylamak için OK tuşuna dokunun.

Pirolitik temizlik başladığında, cihaz kapısı kilitlenir ve lamba çalışmaz.

Pirolitik temizliği bitmeden önce durdurmak için cihazı devre dışı bırakın.

UYARI! Fonksiyon tamamlandığında cihaz çok sıcaktır. Soğumasını bekleyin. Yanma riski vardır.

Fonksiyon bittiğinde, soğutma aşaması için kapı kilitli kalır. Soğutma aşamasında bazı cihaz fonksiyonları kullanılamaz.

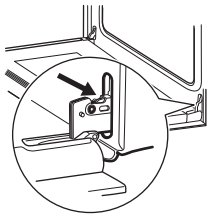
Fırın kapağının temizlenmesi

Fırın kapağının dört cam paneli vardır.Fırın kapağını ve iç cam panelleri temizlemek için çıkartabilirsiniz.

Cam panelleri, fırın kapağını sökmeden çıkarmaya çalışırsanız fırın kapağı kapanabilir.

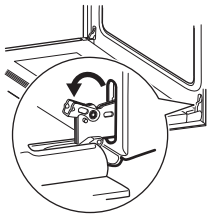
DİKKAT! Cihazı cam panelleri olmadan kullanmayın.

1



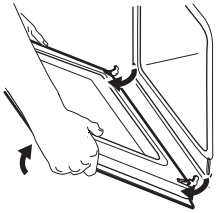
Kapağı tamamen açın ve kapaktaki iki menteşeyi tutun.

2

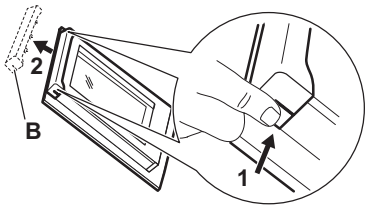


Menteşelerin üstündeki kolları kaldırın ve çevirin.

3

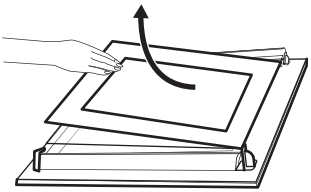


Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.
Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bezin üzerine koyun.
Kapak kenarlığını (B) kapağın üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.



Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın

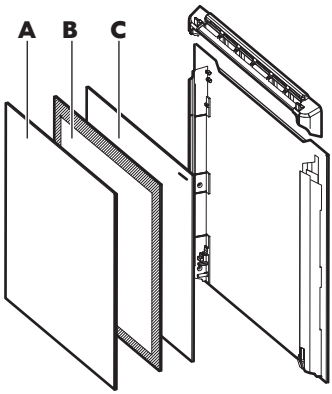
Üst kenarlarından kapak cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.



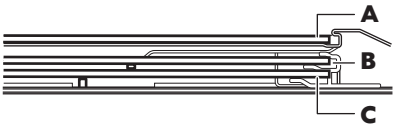
Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın.

Temizleme işlemi bittiğinde, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki adımları sondan başa doğru izleyin.

(A, B ve C) cam panelleri yerlerine doğru sıra ile yerleştirdiğinize emin olun. Orta panelin (B) dekoratif bir çerçevesi vardır. Ekran baskı bölgesi kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından cam panel çerçevelerin (B) film baskılı yüzeylerinin, dokunduğunuzda pürüzsüz olmasına dikkat edin.



Orta cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



Lambanın değiştirilmesi

Cihazın iç kısmının tabanına bir bez serin. Bu, lamba cam kapağının ve fırının iç kısmının hasar görmesini önler.

⚠ **UYARI!** Elektrik tehlikesi!
Lambayı değiştirmeden önce sigortayı kapatın.
Lamba ve lambanın cam kapağı ısınabilir.

⚠ **DİKKAT!** Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

1. Cihazı devre dışı bırakın.
2. Sigortaları sigorta kutusundan çıkarın veya devre kesiciyi devre dışı bırakın.
3. Lambanın cam kapağını saatin tersi yönde çevirerek çıkarın.
4. Cam kapağı temizleyin.
5. Fırının ampulünü 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C ısıya dayanıklı fırın ampulü ile değiştirin (bağlantı türü: G9).
6. Cam kapağı takın.

Sorun giderme

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalıdır.	Fırını çalıştırın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olup olmadığını kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma etkinleştirilmiştir.	"Otomatik kapanma" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi etkinleştirilmiştir.	"Çocuk Kilidinin Kullanılması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Kapak doğru kapatılmamıştır.	Kapağı tam olarak kapatın.

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
Lamba çalışmıyor.	Lamba arızalıdır.	Lambayı değiştirin.
Gösterge ekranında F111 gösteriliyor.	Yemekölçer fişi prize doğru şekilde takılmamıştır.	Yemekölçer fişini, prize olabildiğince bastırarak takın.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyor.	Elektriksel bir arıza vardır.	• Fırını, evin ana sigortasıyla ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteriyle kapatıp tekrar açın. • Gösterge ekranında hata mesajı tekrar gösterilirse, Yetkili Servis Merkezi'ni arayın.
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.

Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, Yetkili Servise başvurunuz.

Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi cihazın pişirme bölümünün ön tarafındadır. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:	
Model (MOD.)	.....
Ürün numarası (PNC)	.....
Seri numarası (S.N.)	.....

Teknik veriler

Teknik veriler

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	480 mm 361 mm 416 mm
Pişirme tepsisi alanı	1438 cm²	
Üst ısıtıcı eleman	2300 W	
Alt ısıtıcı eleman	1000 W	
Izgara	2300 W	
Halka	2400 W	
Toplam güç	3480 W	
Voltaj	220 - 240 V	
Frekans	50 Hz	
Fonksiyon sayısı	19	

Enerji verimliliği

AB 66/2014'e göre ürün bilgileri

Ürün kimliği	KULINARISK 203.008.75
Enerji Verimlilik Endeksi	81.2
Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi	0.93 kWsaat/devir
Standart yüklü, fanlı pişirme modu enerji tüketimi	0.69 kWsaat/devir
Boşluk sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Ses ayarı	72 l
Fırın türü	Ankastre Fırın
Kütle	38.6 kg

EN 60350-1 - Elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ürün gamları, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçüm yöntemleri.

Enerji tasarrufu

Fırında, günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Genel bilgiler
Cihaz çalışırken fırın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın. Kapak contasını temizleyin ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal tabaklar kullanın.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayın.

Pişirme süresinin 30 dakikayı aştığı durumlarda, pişirme süresine bağlı olarak, süre dolmadan 3 - 10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma düşürün. Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme aralığını olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme
Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme işlevlerini kullanın.

Atıl ısı
Süre ve Bitiş Zamanı seçenekli bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı fırın fonksiyonlarını daha erken otomatik olarak devre dışı bırakır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder.

Yiyeceği sıcak tutun
Kalan sıcaklığı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda kalan sıcaklık göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme
Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava (Nemli)
Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon. Pişirme döngüsü esnasında fırının içindeki sıcaklığın gösterilen sıcaklıktan farklı olacağı şekilde çalışmaktadır ve pişirme süreleri diğer programdaki pişirme sürelerinden farklı olabilir.

Sıcak Hava (Nemli) ile Pişirme fonksiyonunu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak kapanacaktır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir ♺. Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Tüketicinin Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
   a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
   b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
   c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
   d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

IKEA GARANTİSİ

IKEA garantisi ne kadar süre ile geçerlidir?

Bu garanti, cihazın sadece iki (2) yıl garanti geçerliliği olan LAGAN ismini taşımaması halinde, cihazınızın IKEA'dan orijinal satın

alınma tarihinden itibaren beş (5) yıl süre ile geçerlidir. Satın alma işleminin kanıtı olarak orijinal satış makbuzu gerekmektedir. Servis işlemlerinin garanti kapsamında gerçekleştirilmesi halinde, bu durum cihazın veya yeni parçaların garanti süresini uzatmayacaktır.

Hangi cihazlar beş (5) yıllık IKEA garantisi kapsamında değildir?

LAGAN isimli cihaz serileri ve IKEA 'dan 1 Ağustos 2007 tarihinden önce satın alınan tüm cihazlar.

Servisi kim yapacak?

IKEA servis sağlayıcısı, kendi servis işlemleri veya yetkili servis partner ağı vasıtasıyla servis sağlayacaktır.

Bu garanti neleri kapsar?

Bu garanti, IKEA'dan satın alınma tarihinden itibaren, cihazın hatalı imalatı veya malzeme hataları nedeniyle meydana gelen arızaları kapsar. Bu garanti sadece ev-içi kullanım için geçerlidir. İstisnalar, "Bu garantinin altında neler kapsanmaktadır?" başlığının altında belirtilmektedir. Cihazın özel harcama yapılmaksızın tamir için erişilebilir durumda olması ve hatanın garanti kapsamındaki hatalı imalat veya malzeme hatası ile ilgili olması koşuluyla, garanti süresi içerisinde arızayı gidermek için yapılan masraflar örn. tamirler, parçalar, işçilik ve seyahat kapsanacaktır. Bu koşullarda, AB yönetmelikleri (No. 99/44/EG) ve ilgili yerel düzenlemeler geçerlidir. Değiştirilen parçalar IKEA'nın malı olacaktır.

IKEA sorunu çözmek için ne yapacak?

IKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı ürünü kontrol edecek ve kendi takdirine göre, garanti kapsamında olup olmadığına karar verecektir. Garanti kapsamında olduğuna kanaat getirilmesi halinde, IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servis partneri kendi servis işlemleri vasıtasıyla, kendi takdirine göre, özürlü ürünü tamir edecek veya aynısıyla ya da benzeri bir ürünle değiştirecektir.

Bu garantinin altında neler kapsanmamaktadır?

- Normal yıpranma ve aşınma.
- Kasti veya ihmale dayalı hasarlar, çalıştırma talimatlarına uyulmaması, yanlış kurulum veya yanlış voltaja bağlantısından kaynaklanan hasarlar, kimyasal veya elektro-kimyasal tepkime, pas, korozyon veya su kaynağında bulunan kireçten kaynaklanan hasarlar da dahil olmak üzere fakat bununla sınırlı olmamak kaydıyla su hasarları, anormal çevre koşullarının neden olduğu hasarlar.
- Aküler ve lambalar dahil olmak üzere sarf malzemeleri.
- Çizikler ve olası renk değişiklikleri de dahil olmak üzere, cihazın normal kullanımını etkilemeyen, fonksiyonel olmayan parçalar ve dekoratif parçalar.
- Yabancı nesnelerden veya maddelerden ve temizlik veya filtrelerin kilidinin açılması, tahliye sistemleri veya sabun çekmecelerinden kaynaklanan hasarlar.
- Şu parçalardaki hasarlar: Seramik cam, aksesuarlar, çanak çömlek ve çatal-bıçak sepetleri, besleme ve tahliye boruları, contalar, lambalar ve lamba kapakları, ekranlar, düğmeler, çerçeveler ve çerçeve parçaları. Bu hasarların üretim hatalarından kaynaklandığının ispatlanamaması halinde.
- Teknisyen vizitesi esnasında herhangi bir hatanın bulunamadığı durumlar.
- Tayin edilen servis sağlayıcılarımız ve/veya yetkili bir servis sözleşmeli partner tarafından yapılmayan veya orijinal parçaların kullanılmadığı tamir işlemleri.
- Hatalı veya teknik özelliklere uygun olmayan kurulumun sebep olduğu tamirler.

- Cihazın ev-içi olmayan ortamlarda kullanılması, örn. profesyonel kullanım.
- Nakliyeden kaynaklanan hasarlar. Eğer bir müşteri, ürünü evine veya başka bir adrese kendisi naklederse, nakliye esnasında meydana gelecek hasarlardan IKEA sorumlu değildir. Ancak ürünü müşterinin teslimat adresine IKEA teslim ediyorsa, nakliye esnasında ürünün göreceği hasarlar bu garanti kapsamında olacaktır.
- IKEA cihazının ilk kurulum ücreti. Ancak bir IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servisi, ürünü bu garanti koşulları kapsamında tamir eder veya değiştirirse, servis sağlayıcı veya yetkili servis tamir edilen veya değiştirilen cihazı gerekirse yeniden kuracaktır / monte edecektir.

Bu kısıtlama, kalifiye uzman tarafından, cihazı AB üye ülkelerinin güvenlik spesifikasyonlarına adapte etmek için orijinal parçalar kullanılarak yapılan hatasız çalışmalar için geçerli değildir.

Ülke kanunları nasıl işler

IKEA garantisi size ülkeden ülkeye değişiklik göstermekle birlikte yerel kanuni taleplerin tümünü kapsayan veya aşan özel kanuni haklar sağlar.

Geçerlilik alanı

Bir AB üyesi ülkede satın alınan ve başka bir AB üyesi ülkeye götürülen cihazlar için, servisler yeni ülkedeki garanti koşulları çerçevesinde sağlanacaktır. Servisleri garanti çerçevesinde yürütme zorunluluğu sadece aşağıdaki durumlarda mevcuttur:

- Cihaz, garanti talebinin yapıldığı ülkenin teknik spesifikasyonlarına uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa;
- Cihaz, Montaj Talimatlarına ve Kullanıcı Kılavuzu Güvenlik Bilgilerine uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa.

IKEA cihazları için belirlenmiş yetkili servisler:

Aşağıdaki konularda IKEA yetkili servisini aramaktan lütfen çekinmeyiniz:

1. Bu garanti altında bir talepte bulunmak için;
2. IKEA cihazının özel IKEA mutfağına kurulumu hakkında açıklama istemek için. Servis aşağıdaki konularda açıklama yapmayacaktır:
   - genel IKEA mutfak kurulumu,
   - elektrik bağlantısı (eğer makine fişsiz ve kablosuz gelmiş ise), su ve gaz bağlantısı, bu işlemler yetkili servis mühendisi tarafından yapılmalıdır.
3. Kullanıcı kılavuzunun içerikleri ve IKEA cihazının spesifikasyonları hakkında istenilen açıklamalar.

Size en iyi teknik desteği sağlayabilmemiz için, bizi aramadan önce lütfen bu kitapçığın Montaj Talimatları ve/veya Kullanıcı Kılavuzu bölümünü dikkatlice okuyunuz.

Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz

IKEA iletişim noktaları ve ulusal yerel telefon numaraları için lütfen bu kitapçığın son sayfasına bakınız.

Size daha hızlı bir servis sağlayabilmemiz için, bu kılavuzun sonunda listelenen özel telefon numaralarını kullanmanızı önermekteyiz. Daima, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz özel cihazın kitapçığında listelenen numaralara bakınız. Bizi aramadan önce, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz cihazın IKEA ürün numarasının (8 rakamlı kod) yanınızda olduğundan emin olunuz.

SATIŞ MAKBUZUNU SAKLAYINIZ!
Bu sizin satın alma işleminizin kanıtıdır ve garantinin uygulanması için gereklidir. Makbuzda, satın aldığınız her cihazın IKEA ürün adı ve numarası da (8 rakamlı kod) belirtilmiş olmalıdır.

Daha fazla yardım istiyor musunuz?

Cihazınızın satış sonrası hizmetleriyle ilgili olmayan konulardaki diğer sorularınız için, lütfen size en yakın olan IKEA mağazamızı arayınız. Bizimle temasa geçmeden önce cihazınızın belgelerini tam olarak okumanızı öneririz.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija		www.ikea.com	

867340764-C-392017

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2017

21552

AA-1413830-5